

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа



М.И.Зуева

"24" октября 2025 г

МЕНЮ
дополнительного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа
на " 24 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			
Салат из белокочанной капусты 1\100 № 2 2010 г. д. п. капуста свежая, морковь, яблоко растительное, сахар, соль, лимонный сок	1/100	90.81 Белки - 1.54, Жиры - 5.43, Углеводы - 9.71	12.00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп.129/3 1994г. картофель, говядина, лук, огурцы соленые, морковь, сметана, лук, растительное, перловка, соль, лавровый лист	20/250/10	185.75 Белки - 8.35, Жиры - 9.25, Углеводы - 17.27	71.00
Рассольник ленинградский с курой и сметаной № 129-1994г. картофель, курица, огурцы соленые, морковь, сметана, томат, лук, чеснок растительное, перловка, соль, лавровый лист	20/250/10	240.52 Белки - 10.28, Жиры - 13.83, Углеводы - 18.76	57.00
ВТОРЫЕ БЛЮДА			
Котлета рубленая из филе кури со сл. маслом 75\5 № 460 - 1994г. филе курицы, яйцо, лук, морковь, лук, сахар, лук, морковь, лук, яйцо, растительное, соль	75/5	172.05 Белки - 12.18, Жиры - 10.17, Углеводы - 5.65	57.00
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молочко, крупа пшеничная, масло растительное, сахар, соль	200/10	86.04 Белки - 0.08, Жиры - 1.25, Углеводы - 5.12	34.00
Котлета рубленая из свинины и говядины со сл. маслом 75\5 № 416-1994г. говядина, свинина, лук, чеснок растительное, морковь, лук, яйцо, растительное, соль	75/5	197.25 Белки - 11.38, Жиры - 14.14, Углеводы - 4.95	71.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	1/100	274.42 Белки - 18.39, Жиры - 16.70, Углеводы - 17.94	71.00
Оладьи из печени с морковью и сметаной 100/30 №62-Д.п. печень, морковь, сметана, морковь, яйцо, масло растительное, мука, соль	100/30	335.46 Белки - 19.14, Жиры - 22.20, Углеводы - 13.65	87.00
Буженина запеченная 1/50 свинина, лук, морковь растительное, соль	50/50	234.26 Белки - 29.65, Жиры - 17.50, Углеводы - 1.15	68.00
ГАРНИРЫ			
Соус красный основной 1/50 № 528 с6 1994 г морковь, лук, томат, морковь, лук, чеснок растительное, соль	1/50	33.92 Белки - 0.25, Жиры - 0.14, Углеводы - 3.25	5.00
Каша гречневая рассыпчатая № 74 - 2010г. гречка, яйцо, растительное, соль	1/150	247.59 Белки - 8.23, Жиры - 6.00, Углеводы - 39.36	14.00
Макаронные изделия отварные № 273, 469\3 - 1994г. макаронные изделия, масло растительное, соль	1/150	211.97 Белки - 5.82, Жиры - 4.45, Углеводы - 37.00	13.00
Рис отварной № 465 - 1994г. рис, морковь, лук, морковь, лук, чеснок растительное, соль	1/150	224.43 Белки - 3.84, Жиры - 5.43, Углеводы - 40.05	21.00
НАПИТКИ			
Лимон порционный лимон	1/7	1.16 Белки - 0.06, Жиры - 0.06, Углеводы - 0.21	3.00
Чай с сахаром № 627\3, 628\3 - 1994г. чай, сахар, лимон	1/200	60.80 Белки - 0.70, Жиры - 0.18, Углеводы - 1.18	4.00

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Чай с сахаром и лимоном № 627, № 629 - 1994 г. 200\15\7 сахар, лимонный сок	1/200	61.92 Белки - 0.76, Жиры - 0.00, Углеводы - 14.72	6.00
Компот из вишни 1/200 ТТК к. вишня, сахар	1/200	92.22 Белки - 0.20, Жиры - 0.00, Углеводы - 22.72	36.00
ВЫПЕЧКА			
Хлеб ржаной порционный хлеб, ржаной	1/30	51.24 Белки - 3.98, Жиры - 0.36, Углеводы - 10.60	4.00
Булочка фигурная с маком 1/100 мука, сахар, яйцо, маргарин, ванилин, мака, изюм, соль, ванилин	1/100	409.34 Белки - 8.72, Жиры - 10.00, Углеводы - 76.60	19.00
Булочка с творогом 1/100 мука, творог, сахар, яйцо, масло растительное, Масло сливочное, сахарная пудра, дрожжи, соль, ванилин	1/100	362.89 Белки - 12.91, Жиры - 9.29, Углеводы - 59.69	33.00
Булочка с повидлом 1/100 повидло, мука, сахар, яйцо, масло растительное, мака, изюм, соль, дрожжи, соль	100.00	394.32 Белки - 5.86, Жиры - 7.00, Углеводы - 75.50	27.00
Пирожок с капустой и яйцом 1/100г №685,687,724-с61994 капуста свежая, мука, яйцо, масло растительное, мака, изюм, сахар, дрожжи, соль	1/100	257.51 Белки - 7.14, Жиры - 9.00, Углеводы - 43.37	18.00

Заведующий столовой _____  Котова С.Ю.

Заведующая производством: _____  Степаныхева О.В.

Бухгалтер: _____  Махраева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.Л.Зуева
"24" октября 2025 г.

МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

ЗАВТРАК Комплекс

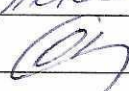
"24" октября 2025 г

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Каша молочная пшеничная со сл. маслом стр. 149, таблица № 4 - 1994г. молоко, крупа пшеничная, масло сливочное, сахар, соль	200/10	86.04 Белки - 0.08, Жиры - 7.25, Углеводы - 5.12	16.00
Кофейный напиток на молоке 1\200 № 98 - 2010г. молоко, сахар, кофейный напиток	200.00	78.56 Белки - 0.24, Углеводы - 19.40	16.00
Бутерброд с сыром и маслом 15/20/20 масло сливочное, хлеб пшеничный, сыр ассорти	15/20	230.77 Белки - 5.62, Жиры - 18.65, Углеводы - 40.10	22.00

Итого:

54-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


М.Л.Зуева
" 24 " октября 2025 г.

МЕНЮ
основного (организованного) питания
студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования

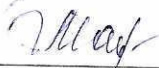
ОБЕД Комплекс

" 24 " октября 2025 г.

Наименование	Вес, г/Объем, мл	Калорийность	Цена
Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной 20/250/10 реп. 129/3 1994г. картофель, говядина 0-1к, огурцы 0-1к, лук, морковь, сметана, укс., майонез, специи, соль, перец	20/250/10	185.75	41.00
Оладьи из печени с морковью 1/100 №62-Д.п. печень, говядина, морковь, яйцо, майонез, растительное масло, соль	1/100	274.42	53.00
Каша гречневая рассыпчатая 1/180 № 74 - 2010г. греча, масло сливочное, соль	1/180	297.11	10.00
Напиток лимонный №95-2010 сахар, лимон	200.00	97.54	6.00
Хлеб ржаной порционный хлеб ржаной	1/30	51.24	2.00
Итого:			112-00

Заведующий столовой  Котова С.Ю.

Заведующая производством  Степанычева О.В.

Бухгалтер:  Махрачева И.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зуева
«24» октября 2025 г.

МЕНЮ
одноразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 24 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ОБЕД		
Рассольник ленинградский	1/250	12-00
Оладьи печеночные с морковью	1/100	53-00
Каша гречневая рассыпчатая	1/180	10-00
Напиток лимонный	1/200	6-00
Хлеб ржасной порционный	1/30	2-00
Итого:		83=00

Заведующий столовой:



Котова С.Ю.

Заведующий производством:



Степаньчева О.В.

Бухгалтер:



Махрачева И.Л.

УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа

М.И. Зусва
«24» октября 2025 г.

МЕНЮ
двухразового бесплатного питания
для студентов ГПОУ ЯО Ярославского градостроительного колледжа,
обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих
и служащих среднего профессионального образования
на 24 октября 2025 г.

Наименование блюда	Выход (в гр.)	Цена (руб. коп.)
ЗАВТРАК		
Каша пшеничная молочная	200/10	16-00
Кофейный напиток на молоке	1/200	16-00
Бутерброд с сыром и маслом	15/20/20	22-00
ОБЕД		
Рассольник ленинградский с говядиной	20/250	41-00
Оладьи печеночные с морковью	1/100	53-00
Каша гречневая с рассыпчатая	1/180	10-00
Напиток лимонный	1/200	6-00
Хлеб ржаной порционный	1/30	2-00
Итого:		166=00

Заведующий столовой:

Заведующий производством:

Бухгалтер:





Котова С.И.

Степаныхева О.В.

Махрачсва И.А.